Aux Petits Bonheurs d'Ottoki... http://bonheursdottoki.canalblog.com/

Recette PANASONIC SD 255

Brioche de Flore et Hco







Dans la cuve, j'ai mis dans l'ordre :

1 sachet de levure déshydratée Briochin 350 g de farine 60 g de sucre 1 cc rase de sel 90 g de lait 140 g d'oeufs (3 entiers)

En fait, pour le liquide (lait/oeufs) il faut d'abord peser les oeufs et compléter avec du lait pour avoir un poids de 230 g. Donc, si vos 3 oeufs sont plus gros que les miens et pèsent au total 160 g, vous ne mettrez que 70 g de lait.

Programme PIZZA durant 10 minutes.

Ajouter 175 g de beurre ramolli.

Programme PIZZA pendant encore 10 minutes.

et ensuite

BASIC Bake > 4 heures. Size : L. - Crust : Light.